

Le Brunch du Dimanche :

Une ambiance champêtre dans un cadre décontracté

Nous vous proposons l'organisation d'un brunch pour le lendemain de votre réception.
De 11h à 15h afin que vos invités puissent avoir une collation avant de reprendre la route.

Notre brunch se compose de :

Focaccia aux tomates confites, artichauts poivrades et Ricotta
La Quiche potagère
Tourte de pomme de terre et lard paysan



Jambon à l'os rôti au miel d'acacias et épices Cajun
Fondant de veau farci « thym-citron » en cuisson douce
Fine tranche de Rose-beef Charolais
Gigot d'agneau rôti à la moutarde et menthe fraîche



Saumon en Bellevue et œuf mimosa au basilic
Saumon fumé maison
Brochette de gambas
Filet de maquereau en escabèche
Brandade de morue au piment d'Espelette



Pâté en croûte de la Basse-Cour
Terrine de campagne aux foies blonds
Salade de lentilles vertes du Puy aux olives



Compotée de légumes du soleil
Salade de pomme de terre au fenouil et oignon rouge
Tomates cœur de bœuf aux câpres et aux olives
Melon et jambon de Parme



Sauce Barbecue maison au Bourbon
Sauce basilic , Sauce tartare
Aioli au Parmesan Mayo « thym-citron »
Vinaigrette d'herbes et aux aromates



Panacotta aux abricots rôtis
Tarte aux fruits de saison, Le Classique St Honoré
Tarte bressane, Galette Tropicaine
Corbeille de fruits frais



Café, thé, mini-viennoiseries,
Plateau de fromages,
Eaux minérales, soft drinks, jus de fruits

Possibilité de prévoir en supplément : atelier crêpes, barbe à papa...

Par personne : 39 €

Par enfant à partir de 10 ans et jusqu'à 16 ans : 18 €

Offert aux enfants de moins de 10 ans

Vins sur demande, pas de choix à réaliser, toutes les plats sont servis au buffet.

Sunday
BRUNCH